



SKY RESTAURANT

☞ MENU ☜



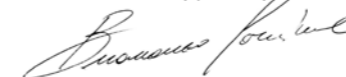
ALEPH  ROME
HOTEL

Gentile Ospite,
Siamo felici di darle il benvenuto e accoglierla allo Sky Restaurant
per farle scoprire la nostra proposta enogastronomica.



*Dear Guest,
We are happy to welcome you at the Sky Restaurant to let you
discover our food and wine proposal.*

EXECUTIVE CHEF



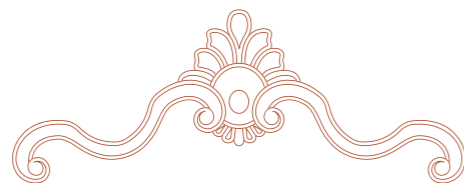
CARMINE BUONANNO

FOOD & BEVERAGE MANAGER



GAETANO CACIALLI

Se ha ulteriori domande su ingredienti usati, intolleranze o allergie,
non esiti a chiedere al restaurant manager.
*If you would have any further questions about used ingredients, intolerances
or allergies, please do not hesitate to ask the restaurant manager.*



MENU DEGUSTAZIONE 'BASILIO'

Tasting Menu

Uovo Croccante | Parmigiano Reggiano | Cardoncelli | Tartufo Nero
Crispy Egg | Parmigiano Reggiano | Cardoncelli Mushroom | Black Truffle
(1-3-7)

Tortelli Pollo e Peperoni | Olive di Gaeta
Roman Chicken Bell Pepper Tortelli | Gaeta's Olive
(1-3-7)

Dentice | Finocchio | Prosecco
Red Snapper | Fennel | Prosecco
(4-12)

Meringa | Castagne
Meringue | Chestnuts
(1-3-7-8)

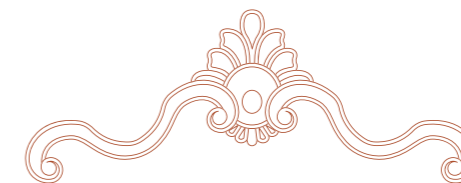
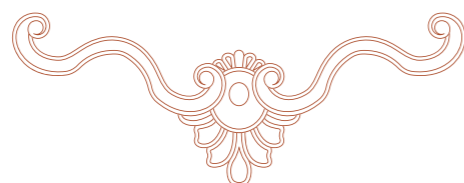
€ 80,00

Abbinamento Vino
Wine pairing

€ 40,00

I menù degustazione vengono serviti per tutti i commensali dello stesso tavolo
Tasting Menù Are For all the guest of the table

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT



MENU DEGUSTAZIONE 'COSTANTINO'

Tasting Menu

Maritozzo | Astice | Cime di Rapa
Maritozzo | Lobster | Turnip
(1-2-3-5-7-8-9)

Linguina | Gambero Rosso | Coriandolo
Linguine | Red Shrimp | Coriander
(1-2)

Gnocchi | Provola Affumicata | Porcini e Prezzemolo
Gnocchi | Smoked Provola | Porcini and Parsley
(1-3-7)

Rib eye | Pizzaiola | Origano
Rib eye | Pizzaiola | Origano
(1-10-12)

Cioccolato | Nocciole | Passion Fruit
Chocolate | Hazelnuts | Passion Fruit
(1-3-7-8)

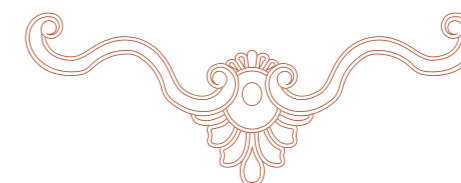
€ 95,00

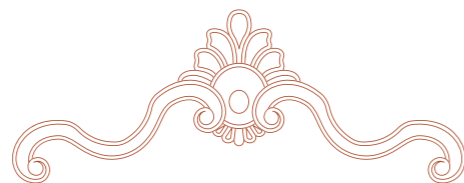
Abbinamento Vino
Wine pairing

€ 50,00

I menù degustazione vengono serviti per tutti i commensali dello stesso tavolo
Tasting Menù Are For all the guest of the table

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT

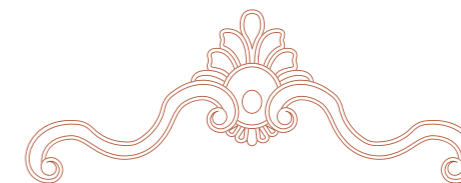
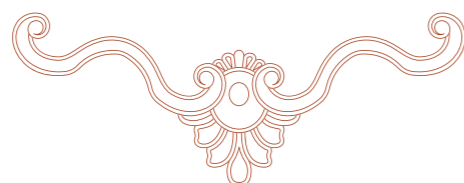




PER INIZIARE *To Start*

Maritozzo Astice Cime di Rapa <i>Maritozzo Lobster Turnip</i> (1-2-3-5-7-8-9)	€ 30
Capesante Agrumi Mela Cotogna Zenzero <i>Scallops Citrus Quince Ginger</i> (13)	€ 28
Tartare di Manzo Senape Lamponi <i>Beef Tartare Mustard Sorbet Raspberries</i> (4-7-10)	€ 28
Uovo Croccante Parmigiano Reggiano Cardoncelli Tartufo Nero <i>Crispy Egg Parmigiano Reggiano Cardoncelli Mushroom Black Truffle</i> (1-3-7)	€ 26
Zucca Castagna Melograno <i>Pumpkin Chestnuts Pomegranate</i> (1-7)	€ 26

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT



PRIMI PIATTI *Pasta Dishes*

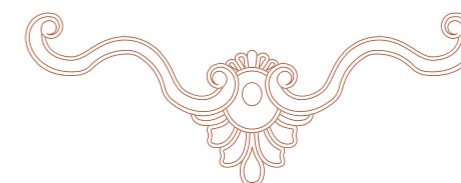
Pasta e Riso | Pasta and Rice

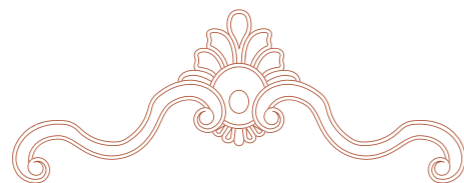
Tortelli Pollo e Peperoni alla romana Olive di Gaeta <i>Roman Chicken Bell Pepper Tortelli Gaeta's Olive</i> (1-3-7)	€ 28
Linguine Gambero Rosso Coriandolo <i>Linguine Red Shrimp Coriander</i> (1-2)	€ 30
Risotto Rapa rossa Mela Verde Salsiccia di Pesce <i>Risotto Beetroot Green Apple Fish Banger</i> (4-12)	€ 30
Gnocchi Provola Affumicata Porcini e Prezzemolo <i>Gnocchi Smoked Provola Porcini and Parsley</i> (1-3-7)	€ 28

Tradizione Romana | Traditional Pasta

Bucatini Amatriciana (1-7-M)	€ 22
Tonnarelli Cacio e Pepe (1-3-7)	€ 22
Rigatone Carbonara (1-3-7-M)	€ 22
Spaghetti Pomodoro <i>Tomatoes Spaghetti</i> (1-7)	€ 22

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT

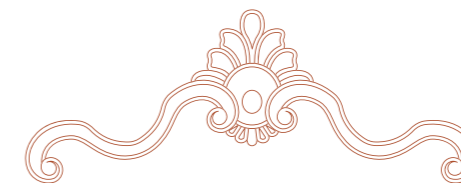
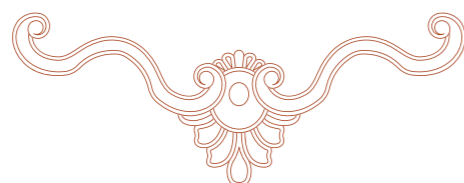




SECONDI PIATTI Main Course

Rib eye Pizzaiola Origano <i>Rib eye Pizzaiola Origano</i> (1-10-12)	€ 38
Vitello Panato Scalogno Capperi <i>Veal Rib Shallot Capers</i> (1-3-7-10-12)	€ 36
Maiale Cornetti Cipolla di Tropea Summac <i>Pork Bell Pepper Tropea's Onion Summac</i> (1-3-4-7-8)	€ 34
Dentice Finocchio Prosecco <i>Red Snapper Fennel Prosecco</i> (4-12)	€ 36
Zuppa di pescato del giorno <i>Catch of the day Soup</i> (1-4)	€ 38

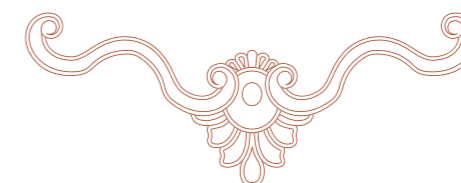
Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT



DOLCI Dessert

Selezione di formaggi <i>Cheese Selection</i>	€ 18
Aleph Baba Fragole Ruhm <i>Aleph Baba Strawberry Ruhm</i> (1-3-7-8-A)	€ 18
Pistacchio Melograno <i>Pistacchio Pomegranate</i> (1-3-7-8)	€ 18
Cioccolato Nocciole Passion Fruit <i>Chocolate Hazeluts Passion Fruit</i> (1-3-7-8)	€ 18
Meringa Castagne <i>Meringue chestnuts</i> (1-3-7-8)	€ 18
Gelati e sorbetti <i>Gelato or Sorbet</i> (3-7-8)	€ 12

Tutti prezzi sono incluso servizio e IVA / All prices are included service and VAT



Gentile Cliente,

secondo le esigenze di lavorazione i prodotti contrassegnati (*) sono congelati o possono subire un processo di abbattimento della temperatura fino a -18°.

Il pesce crudo è sottoposto ad abbattimento della temperatura per garantire la salubrità del prodotto.

In caso di allergia o intolleranza alimentare, per favore richieda informazioni al nostro personale.

In base al nuovo regolamento EU 1169/2011 (informazioni alimentari al consumatore), se siete affetti da allergie o avete necessità dietetiche particolare e gradite conoscere gli ingredienti utilizzati trovate qui l'indicazione dei possibili allergeni presenti nelle proposte dei nostri menu. Chi avesse particolari esigenze può rivolgersi al responsabile.

Allergeni:

A–alcol; P–maiale; V–vegetariano; 1–cereali; 2–crostacei; 3–uova; 4–pesce; 5–arachidi; 6–soia; 7–latte; 8–frutta con guscio; 9–sedano; 10–senape; 11–semi di sesamo; 12–anidride solforosa e solfiti; 13–lupini; 14–molluschi.

Dear Guest,

according to the working requirements, the food product marked () they are frozen or may be subjected to blast chilling up to -18°. Our raw fish undergoes a process of blast chilling in order to guarantee the absolute integrity of the product.*

In the case of allergy or any food intolerance, please ask us. pean Food Legislation 1169/2011.

Under the new EU regulation 1169/2011 (food information to consumers), if you suffer from allergies or have special dietary needs, and you would like to know the ingredients used, here is an indication of possible allergens in the proposal of our menu.

Allergens:

A–alcohol; P–pork; V–vegetarian; 1–cereals; 2–crustaceans; 3–egg; 4–fish; 5–peanuts; 6–soy; 7–milk; 8–nuts; 9–celery; 10–mustard; 11–sesame; 12–sulphur dioxide and sulphites; 13–lupins; 14–molluscs.





CURIO
COLLECTION
by Hilton